SAMSUNG

Horno de microondas

Manual del usuario

AFC139STE

Nro. de código: DE68-03152A

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA:

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta dado que el funcionamiento con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición nociva a energía de microondas. Es importante no ir en contra ni forzar las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto en la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad ni residuos del limpiador en las superficies de sellado.

(c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es de especial importancia que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en la
   1) Puerta (doblada o abollada),
   2) Bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
   3) Sellos de la puerta y superficies de sellado.

(d) Este horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie excepto por personal de servicio técnico adecuadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre respete las Precauciones de seguridad cuando utiliza su horno. Nunca intente reparar el horno – contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar el horno, llame a un centro de servicio técnico autorizado cercano.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando utiliza cualquier electrodoméstico, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microoondas excesiva:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico.
- Lea y siga las "**Precauciones para evitar la exposición a energía de microondas excesiva**" especificadas en esta página.
- Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. Conéctelo solo a los tomacorrientes correctamente conectados a tierra. Consulte "**Instrucciones importantes para conexión a tierra**" en página 4 de este manual.
- Instale o coloque este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, por ejemplo, los huevos enteros y los alimentos en envases sellados, pueden explotar si se los calienta en este horno.
- Utilice este electrodoméstico solo para el uso que fue destinado como se describe en el manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para un uso industrial ni de laboratorio.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se requiere de supervisión cuando es utilizado por niños.
- No haga funcionar este electrodoméstico si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si fue dañado.
- Este electrodoméstico debe ser reparado solo por personal técnico calificado. Comuníquese con la instalación de servicio técnico autorizado más cercana para que examinen, reparen o ajusten el equipo.
- No tape ni bloquee ninguna de las aberturas de este electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones de seguridad importantes, continuación

- No almacene este electrodoméstico al aire libre. No lo utilice cerca de agua – por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina.
- Mantenga el interior del horno limpio. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a las paredes o piso pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
- Mantenga el cable alejado de superficies calentadas.
- No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada.
- Cuando limpia la puerta y las superficies del horno, use solo jabones o detergentes suaves aplicados con una esponja o paño suave.
- Para reducir el riesgo de incendio en el horno:
  a. No cocine en exceso los alimentos. Observe cuidadosamente el electrodoméstico para ver si hay papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior.
  b. Retire los precintos de alambre de las bolsas de cocción de plástico antes de colocarlas en el horno.
  c. Si los materiales en el interior del horno se encienden, mantenga la puerta cerrada, apague el horno, desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación en el panel del interruptor o fusible. Si abre la puerta, el fuego puede expandirse.
  d. No utilice el compartimento del horno para almacenar alimentos u objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en el horno cuando no lo utiliza.
- No intente precalentar el horno ni hacerlo funcionar cuando está vacío.
- No cocine sin la bandeja de vidrio en su lugar en el piso del horno. Los alimentos no se cocinarán correctamente sin la bandeja.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello angosto. Los envases pueden romperse.
- La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los alimentos para bebés antes de calentarlos. Después de calentar alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura probándolos antes de servirlos.
- No haga funcionar ningún otro electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este equipo.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar.
- No lo coloque sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.
- Los alimentos o utensilios de metal de mayor tamaño al normal no deben colocarse en el microondas / horno tostador dado que pueden provocar un incendio o descarga eléctrica.
- No limpie con paños para fregar de metal. Una pieza puede quemar el paño y tocar las partes eléctricas que presentan un riesgo de descarga eléctrica.
- No utilice productos de papel cuando se hace funcionar el electrodoméstico en modo tostador.
- No almacene ningún material, distinto de los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no se lo utiliza.
- No cubra los estantes ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará el recalentamiento del horno.
- Los líquidos como, por ejemplo, el agua, el café o el té se pueden recalentar más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre se observan burbujas o que el líquido está hirviendo cuando se retira el envase del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES DE PRONTO COMIENCEN A HERVIR CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE COLOCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones:

1. No recaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y durante la etapa de calentamiento.
3. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
4. Después de calentar, deje que el recipiente repose en el horno de microondas durante unos minutos antes de retirarlo.
5. Tenga sumo cuidado cuando introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CONEXIÓN A TIERRA¡IMPORTANTE

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable que incluye un cable y un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Enchufe el cable de alimentación de tres pines en un tomacorriente correctamente conectado a tierra de voltaje 120 estándar, 60 Hz. Su horno debe ser el único electrodoméstico en este circuito.

ADVERTENCIA

El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede dar como resultado un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista o técnico calificado si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de si el electrodoméstico está bien conectado a tierra.

Uso de los cables prolongadores.

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar y caerse debido a un cable más largo. Los juegos de cables más largos o cables prolongadores se encuentran disponibles y pueden usarse si se tiene sumo cuidado. Si se usa un cable largo o un cable prolongador:

1. La especificación eléctrica marcada del juego de cables o cable prolongador debe ser como mínimo igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico.
2. El cable prolongador debe ser un cable de 3 hilos de conexión a tierra y se lo debe enchufar en un tomacorriente de 3 ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de manera tal que no debe plegarse sobre la mesada o mesa en donde los niños pueden tirar de él o tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable prolongador, la luz interior puede parpadear y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción también pueden ser más largos.

ADVERTENCIA

No corte ni retire el tercer pin (a tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Nota:

Conecte el horno a un circuito de 20A.
Cuando conecta el horno a un circuito de 15A, asegúrese de que el interruptor de circuitos funcione.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

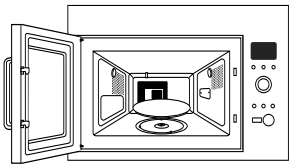
Su nuevo horno de microondas

Índice

Seguridad 2
Su nuevo horno de microondas 5
Verificar las piezas 5
Información sobre garantía y servicio técnico 6
Botones del panel de control 6
Funcionamiento 7
Seleccionar el idioma de la pantalla 7
Guía de búsqueda rápida 7
Traba de seguridad de su horno de microondas 7
Velocidad de desplazamiento 7
Ajustar la hora 8
Ajustar el sonido 8
Cocinar / Recalentar 8
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 9
Usar el botón More/Less (Más/Menos) 9
Detener la cocción 9
Ajustar el tiempo de cocción 10
Usar la función Descongelamiento automático 10
Usar la función Cocina de microondas 11
Usar la función Cocina para hornear 12
Usar la función Cocina para asar a la plancha 13
Usar la función Cocina para asar 14
Usar la función Combi1(Hornear) 15
Usar la función Combi2(Asar) 15
Seleccionar los accesorios 16
Precalentar el horno 16
Cocinar por convección 17
Asar a la plancha 17
Instrucciones para cocinar 18
Utensilios para cocinar 18
Utensilios de prueba 19
Técnicas para cocinar 19
Consejos generales 20
Guía para cocinar carne en su microondas 20
Guía para cocinar aves en su microondas 21
Guía para cocinar mariscos en su microondas 21
Guía para cocinar huevos en su microondas 22
Guía para cocinar verduras en su microondas 22
Guía de descongelamiento automático 22
Recetas 23
Sopa de frijoles negros 24
Guía para hornear por convección 25
Guía para asar a la plancha 26
Guía de cocción en combinación 27
Guía de utensilios de cocina 28
Apéndice 29
Guía de solución de problemas 29
Cuidado y limpieza 29
Especificaciones 30

Verificar las piezas

Desembale su horno de microondas y verifique para asegurarse de que están todas las piezas que se indican aquí. Si falta alguna pieza o está rota, comuníquese con su distribuidor.



Horno de microondas

Libro de recetas

Aro de rodillo

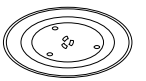
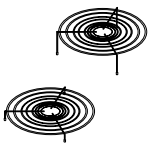


Tabla para dar vuelta



Estante de alambre

Lista de servicio

Manual de instrucciones

Tarjeta de garantia

Instalación

Plantilla

Su nuevo horno de microondas

Información sobre garantía y servicio técnico

Para ayudarnos a brindarle un mejor servicio, complete la tarjeta de registro adjunta y envíela a la brevedad por correo. Si falta la tarjeta de registro, puede comunicarse con Samsung Electronics.

América Latina-Panamá, o registrarse en línea
www.samsung-latin.com

Colombia, al 01 8000 112112, o registrarse en línea
www.samsung-latin.com

Cuando se comunique con Samsung, indique el modelo específico y el número de serie que, por lo general, se encuentra en el lateral o la parte posterior del producto. Registre los números a continuación, junto con la demás información solicitada. Conserve esta información en un lugar seguro como un registro permanente de su compra para ayudarlo en la identificación en caso de robo o pérdida y una copia de su recibo como prueba de compra si es necesario usar el servicio de garantía.

Número de modelo _____

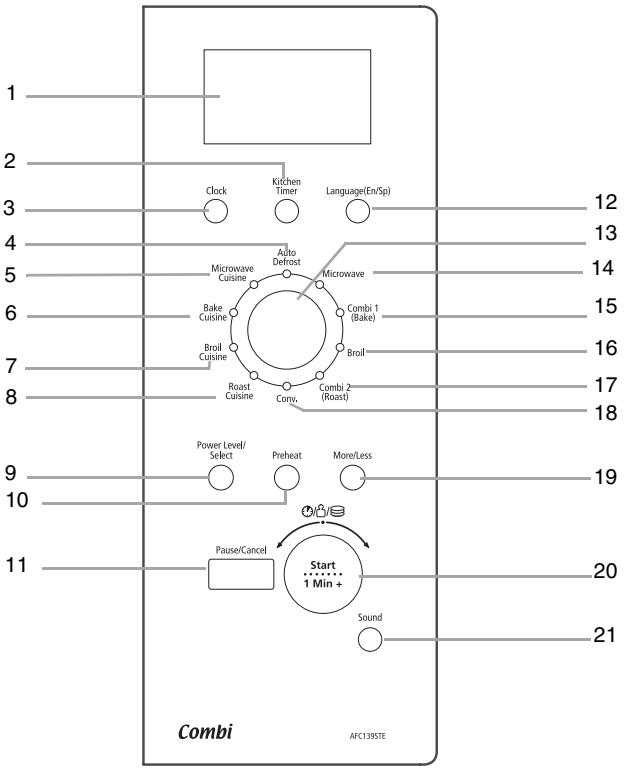
Número de serie _____

Fecha de compra _____

Comprado en _____

El servicio de garantía solo puede ser prestado por un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. Si requiere un servicio técnico de garantía, proporcione la información antes detallada con una copia de su recibo al centro de servicio técnico autorizado de Samsung.

Botones del panel de control

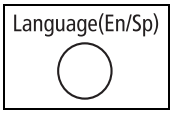


1. Pantalla
2. Botón temporizador de cocina
3. Botón de configuración de reloj
4. Modo Descongelamiento automático
5. Modo Cocina de microondas
6. Modo Cocina para hornear
7. Modo Cocina para asar a la plancha
8. Modo Cocina para asar
9. Botón Nivel de potencia/Seleccionar
10. Botón de selección de modo de precalentamiento
11. Botón Pausa / Cancelar
12. Botón de selección de modo de idioma
13. Perilla de control de cocción
14. Modo de microondas
15. Modo combinado (Hornear)
16. Modo Asar a la plancha
17. Modo combinado (Asar)
18. Modo de convección
19. Botón Más/Menos
20. Comenzar / 1Min+ (botón de ajuste del tiempo de cocción y selección de peso para ajuste de tiempo)
21. Botón de sonido

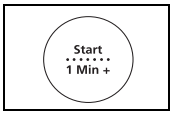
Funcionamiento

Seleccionar el idioma de la pantalla

La primera vez que enchufa el cable de alimentación en un tomacorriente, o después de una interrupción en la alimentación, la pantalla indica **"SELECT YOUR LANGUAGE" (SELECCIONE SU IDIOMA)**. En este momento, usted puede seleccionar un idioma para la pantalla. Puede seleccionar entre **inglés** y **español**.



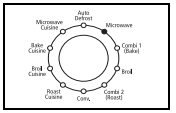
1. Presione el botón **Language (En/Sp) (Idioma (Ing/Esp)** inmediatamente después de enchufar su microondas o inmediatamente después de un corte de alimentación.
   Resultado:Si continúa presionando el botón **Language (En/Sp)**, los parámetros aparecerán en el siguiente orden:
   ENGLISH/KG (INGLÉS/KG): Una vez
   ESPAÑOL/KG : Dos veces



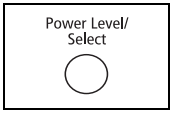
2. Cuando haya seleccionado el idioma y la pantalla que desea usar, presione el botón **Start/1Min+ (Comenzar/ 1Min+)** para finalizar este procedimiento.

Guía de búsqueda rápida

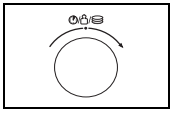
Deseo cocinar un alimento



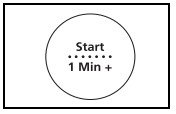
1. Gire la **perilla de control de cocción** hasta el **Microwave**.



2. Presione el botón **Power Level/Select** hasta visualizar el nivel de potencia adecuado.

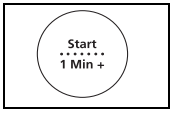


3. Seleccione el tiempo de cocción girando la **perilla de disco** según sea necesario.



4. Presione el botón **Start/1Min+**.
   Resultado:Comienza la cocción
   - Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá un bip y titilará "0" cuatro veces. Entonces el horno emitirá un bip una vez por minuto.

Deseo agregar 1 minuto adicional

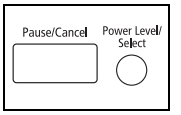


Deje los alimentos en el horno.
Presione el botón **Start/1 Min+** una o más veces para cada minuto adicional que desea agregar.

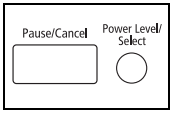
Traba de seguridad de su horno de microondas

- Su horno de microondas está equipado con un programa especial de seguridad para niños, que permite trabar el horno de modo que los niños ni ninguna persona que no esté familiarizada con él pueda hacerlo funcionar accidentalmente.

Se puede trabar el horno en cualquier momento.



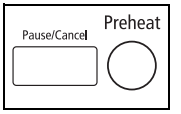
1. Presione los botones **Pause/Cancel** y **Power Level/ Select** simultáneamente (aproximadamente un segundo).
   Resultado:
   El horno está trabado.
   Aparece el ícono( ).



2. Para destrabar el horno, presione los botones **Pause/ Cancel** y **Power Level/Select** otra vez simultáneamente (aproximadamente un segundo).
   Resultado:
   Ya no se visualiza el ícono( ).
   Se puede usar el horno normalmente.

Velocidad de desplazamiento

Puede controlar la velocidad de desplazamiento cada vez que lo desee.



1. Presione los botones **Pause/Cancel** y **Preheat** simultáneamente (aproximadamente un segundo).
   Resultado:Aparecen los números "11111" - "55555".

2. Seleccione la velocidad de desplazamiento adecuada.

✉ "11111" significa velocidad de desplazamiento baja y "55555" significa velocidad de desplazamiento alta.

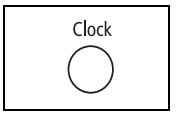
Funcionamiento

Ajustar la hora

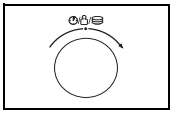
Su microondas tiene un reloj incorporado. Se puede visualizar la hora. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instala su horno de microondas por primera vez
- Después de un corte de energía eléctrica

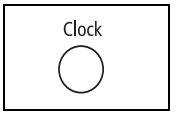
No olvide reajustar el reloj cuando pasa del horario de verano al horario de invierno y viceversa.



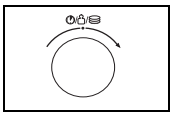
1. Presione el botón del **reloj.**



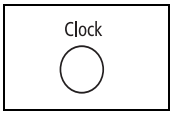
2. Gire la **perilla de disco** para ajustar la hora.



3. Presione el botón **Clock (Reloj)**.



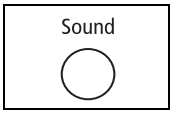
4. Gire la **perilla de disco** para ajustar los minutos.



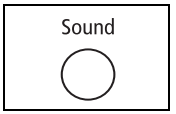
5. Cuando se visualiza la hora correcta, presione el botón **Clock** o **Start/1Min+** para iniciar el reloj.
Resultado: La hora se visualiza cada vez que no está usando el horno de microondas.

Ajustar el sonido

Puede desactivar el bip cada vez que lo desee.



1. Presione el botón **Sound (Sonido).**
La pantalla indica: "**SOUND OFF(SONIDO DESACTIVADO)**"



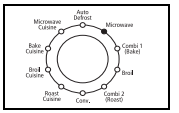
2. Presione el botón **Sound** para activar el volumen.
La pantalla indica: "**SOUND ON(SONIDO ACTIVADO)**"

Cocinar / Recalentar

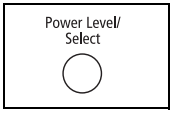
El siguiente procedimiento explica cómo cocinar o recalentar alimentos.

☛ SIEMPRE verifique sus parámetros de cocción antes de alejarse del horno.

Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca encienda el horno de microondas cuando está vacío.

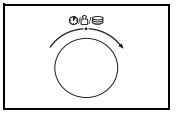


1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Microwave (Microondas)**.
Resultado: Aparecen las siguientes indicaciones:
(Cocción de un solo paso)
(modo Microondas)



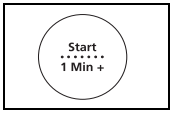
2. Seleccione el nivel de potencia adecuado presionando el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)** nuevamente hasta que aparezca la potencia de salida correspondiente. Para más detalles, remítase a la tabla de nivel de potencia que sigue.
Resultado: Aparecen las siguientes indicaciones:
(Cocción de un solo paso)
(modo Microondas)

Consulte la página que sigue para conocer los niveles de potencia y las variaciones de tiempo.



3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.
- Ejemplo: Para un tiempo de cocción de 3 minutos, 30 segundos,
gire la perilla a la derecha para programar 3:30.

Resultado: Aparece el tiempo de cocción.
Aparecen las siguientes indicaciones:
(Cocción de un solo paso)
(modo Microondas)
(Inicio)



4. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado: La luz del horno se enciende y el plato giratorio comienza a rotar.
Aparecen las siguientes indicaciones:
(Cocción de un solo paso)
(modo Microondas)
La cocción comienza, y cuando finaliza:
Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Si desea conocer el nivel de potencia actual del interior del horno, presione el botón **Select (Seleccionar)** una vez. Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, presione el botón **Select (Seleccionar)** dos veces o más para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Si desea calentar un plato durante un período de tiempo breve a máxima potencia (950W) también puede simplemente presionar el botón **Start/1Min+ (Inicio/1 Min+)** una vez por cada minuto de tiempo de cocción. El horno se iniciará de inmediato.

Funcionamiento

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

Esta función de nivel de potencia le permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de este modo, el tiempo necesario para cocinar o recalentar sus alimentos, de acuerdo con su tipo y cantidad. Puede seleccionar entre diez niveles de potencia.

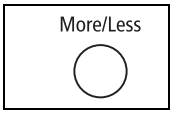
Nivel de potencia(%)	Salida
P-100	Alta (950 W)
P-90	Saltear (855 W)
P-80	Recalentar (760 W)
P-70	Media alta (665 W)
P-60	Hervir a fuego lento (570 W)
P-50	Media (475 W)
P-40	Media baja (380 W)
P-30	Descongelar (285 W)
P-20	Descongelar-Baja (190 W)
P-10	Calentar (95 W)

Los tiempos de cocción indicados en las recetas y en este manual corresponden al
nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe ser...
Nivel de potencia más alto	Reducido
Nivel de potencia más bajo	Aumentado

Usar el botón More/Less.

El botón **More/Less (Más/Menos)** le permite ajustar los tiempos de cocción preconfigurados.
Utilice el botón **More/Less (Más/Menos)** sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.
La función **More/Less (Más/Menos)** no se puede utilizar con el **Auto Defrost (Descongelamiento automático)**.



1. Presione el botón **More/Less (Más/Menos).**
   Para **AGREGAR** más tiempo a un procedimiento de cocción automático:
2. Para volver al ajuste de tiempo **normal** para un procedimiento de cocción Automático.
3. Presione el botón **More/Less (Más/Menos).**
   Para **REDUCIR** el tiempo a un procedimiento de cocción Automático:

Detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Verificar los alimentos
- Dar vuelta los alimentos o revolverlos
- Dejarlos reposar

Para detener la cocción...	Luego...
Temporariamente	Abra la puerta. Resultado:Se detiene la cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta nuevamente y presione el botón **Start/1Min+**.
Completamente	Presione el botón **Pause/Cancel**. Resultado:Se detiene la cocción. Si desea cancelar los parámetros de cocción, presione el botón **Pause/Cancel** nuevamente.

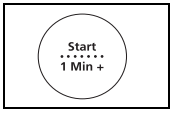
Funcionamiento

Ajustar el tiempo de cocción

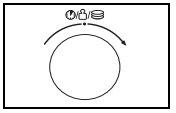
Al igual que la cocción tradicional, puede descubrir que, dependiendo de las características de los alimentos o de su gusto, debe ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- Verificar cómo progresa la cocción en cualquier momento simplemente abriendo la puerta

Aumentar o reducir el tiempo de cocción restante



1. Para aumentar el tiempo de cocción de sus alimentos, presione el botón **Start/1Min+** una vez por cada minuto que desea agregar.
   - Ejemplo: Para agregar tres minutos, presione el botón **Start/1Min+** tres veces.



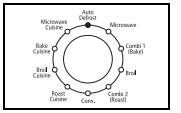
2. Durante la cocción, para aumentar o reducir el tiempo de cocción de sus alimentos, gire la **perilla de disco** hacia la derecha o hacia la izquierda.

Usar la función Descongelamiento automático

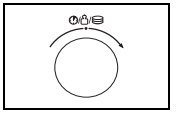
La función Descongelamiento automático le permite descongelar bistecs/ costillas/ carne molida/ piezas de pollo, trozos de carne, pollo, pescado, pan y tortas. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Simplemente seleccione el programa y el peso.

Use solo recipientes aptos para microondas.

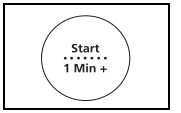
- Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



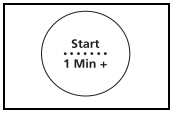
1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Auto Defrost (Descongelamiento automático)**.
   Resultado: Aparece la siguiente indicación:
   (Descongelar)



2. Seleccione el peso del alimento girando la **perilla de disco**. (La función de **Auto Descongelado** incrementará el peso cada 0,045 Kg hasta 2,61 Kg sí usted seleccionó las unidades métricas.)
   Resultado: Aparece la siguiente indicación:
   (Inicio)



3. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
   Resultado: Aparece la siguiente indicación:
   (Descongelar)
   Comienza el descongelamiento.
   El horno emite la señal sonora dos veces durante el descongelamiento para recordarle que dé vuelta los alimentos.



4. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)** nuevamente para terminar de descongelar.
   Resultado: Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

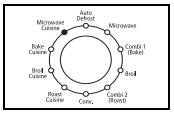
Consulte página 22 para obtener la Guía de descongelamiento automático.

Funcionamiento

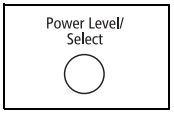
Usar la función Cocina de microondas

La función Cocina de microondas tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción o el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de las porciones girando la perilla de disco.

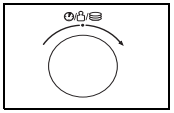
Use solo recipientes aptos para microondas.
Abra la puerta. Coloque los alimentos en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



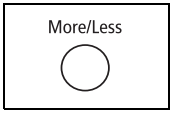
1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Microwave Cuisine (Cocina con microondas)**.
Resultado:Aparece la siguiente indicación:
AUTO (Cocción automática)



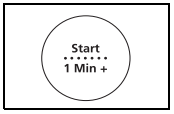
2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar presionando el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
AUTO (Cocción automática)
(Inicio)



3. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
AUTO (Cocción automática)
(Más, Menos)
(Inicio)



4. Aumente o disminuya el tiempo de cocción, si el necesario, presionando los botones **More/Less (Más/ Menos)** respectivamente.



5. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado:Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo Microondas)
AUTO (Cocción automática)
Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

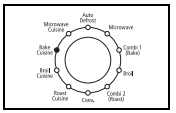
La siguiente tabla presenta los diversos Programas de cocción automática,
cantidades, tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas.

Alimentos	Peso	Comentarios
Palomitas de maíz (Popcorn)	100 g 85-100 g 50 g 40 g	Use una bolsa de palomitas de maíz solo para microondas. Tenga cuidado cuando retira y abre la bolsa caliente del horno.
Comida dietética (Diet cook)	200-290 g 290-340 g 340-510 g	Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos.
Papas (Potato)	1 EA 2 EA 3 EA 4 EA 5 EA 6 EA	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio en forma de rayo. Cuando el horno emite señales e indica “turn food over” (dar vuelta alimentos), dé vuelta las papas. Retírelas del horno, envuélvalas en papel de aluminio y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
Vegetales fresco (Fresh vegetables)	1 TAZA(CUP) 2 TAZAS(CUPS) 3 TAZAS(CUPS) 4 TAZAS(CUPS)	Coloque las verduras en un recipiente y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar.
Cena congelada (Frozen dinner)	200-290 g 290-340 g 340-510 g	Retire el paquete del envoltorio exterior y siga las instrucciones para cubrir y reposar. Después de cocinar, deje reposar de 1 a 3 minutos.

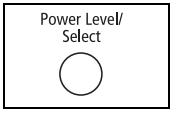
Funcionamiento

Usar la función Cocina para hornear

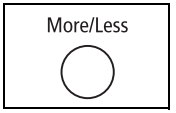
Con la función Cocina para hornear, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



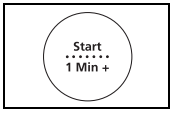
1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Bake Cuisine (Cocina al horno)**.
Resultado:Aparece la siguiente indicación:
AUTO (Cocción automática)



2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar presionando el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
AUTO (Cocción automática)
(△ Más, ▽ Menos)
(inicio)



3. Aumente o disminuya el tiempo de cocción, si el necesario, presionando los botones **More/Less (Más/Menos)** respectivamente.



4. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado:Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo Convección)
AUTO (Cocción automática)

Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Gráfico de cocina para hornear

Cocina al horno	PASTEL (CAKE) 1 CAPA	BAJO	Vierta la masa en un molde redondo de 8 o 9"; colóquelo sobre el estante Oprima **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)** una vez, presione **Start/1Min+ (Inicio/1Min+)**.
	PASTEL (CAKE) 1 PIEZA	BAJO	Vierta la masa en una molde para bundt, colóquelo en el estante, oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** dos veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	PIZZA CONGEL (FROZEN PIZZA) (450 a 990 gr)	BAJO	Coloque la pizza sin envoltorio directamente sobre el estante. Oprima **Power Level/Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** tres veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	GALLETITAS (COOKIE) (12 galletitas)	BAJO	Vierta la masa para galletitas en forma pareja alrededor y en el centro del molde para pizza. Oprima **Power Level/Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** cuatro veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	MEZCLA PARA PASTEL (CUPCAKES) (6 magdalenas)	BAJO	Divida la masa en forma pareja en 6 moldes metálicos para muffins. Oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** cuatro veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.

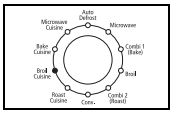
Comentario

- **Pastel** - Este punto debe tener 2 categorías como, por ejemplo, pastel de 1 capa y pastel bundt.

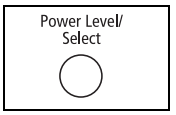
Funcionamiento

Usar la función Cocina para asar a la plancha

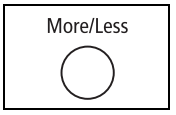
Con la función Cocina para asar a la plancha, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Primero, coloque los alimentos en el centro del estante de alambre y cierre la puerta.



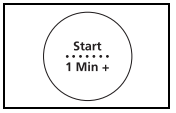
1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Broil Cuisine (Cocina a la parrilla)**.
   Resultado:Aparece la siguiente indicación:
   AUTO (Cocción automática)



2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar presionando el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados.
   Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
   AUTO (Cocción automática)
   (▲Más, ▼Menos)
   (Inicio)



3. Aumente o disminuya el tiempo de cocción, si el necesario, presionando los botones **More/Less (Más/Menos)** respectivamente.



4. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
   Resultado:Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
   Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Convección)
   AUTO (Cocción automática)
   230°C (Temperatura)

   Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Gráfico de cocina para asar a la plancha

Cocción a la parrilla automática	HAMBURGUESAS HAMBURGERS (1 a 4 hamburguesas)	ALTO	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Coloque las hamburguesas sobre el estante. Oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** una vez, presione **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	CUARTOS DE POLLO (CHICKEN PIECES) (230 a 990 gr)	ALTO	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Coloque los trocitos de pollo sobre el estante; oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** dos veces, presione **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	APERITIVOS (APPETIZERS) (1-12 botanas)	ALTO	Coloque las botanas sobre el estante separadas al menos ½ pulgada. Oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** tres veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	PESCADOS (Fino) (FISH-Thin) (230-680 gr)	ALTO	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Oprima **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)** cuatro veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/1Min+)**.
	PESCADOS (Densamente) (FISH-Thick) (230-680 gr)	ALTO	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Oprima **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)** cuatro veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/1Min+)**.

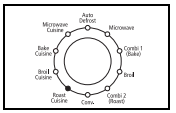
Comentario

- **Pescados** - Este punto debe tener 2 categorías como, por ejemplo, delgado y grueso

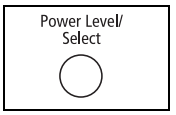
Funcionamiento

Usar la función Cocina para asar

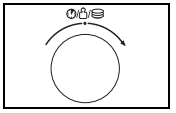
Con la función Cocina para asar, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Primero, coloque los alimentos en el centro del estante de alambre y cierre la puerta.



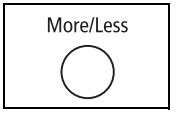
1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Roast Cuisine (Cocina asada al horno)**.
Resultado:Aparece la siguiente indicación:
AUTO (Cocción automática)



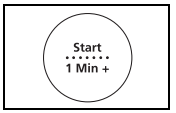
2. Seleccione el tipo de alimento que desea cocinar presionando el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/Seleccionar)**. Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados.
Resultado:Aparece la siguiente indicación:
AUTO (Cocción automática)



3. Seleccione el tamaño de la porción girando la **perilla de disco**.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
AUTO (Cocción automática)
(▲Más, ▼Menos)
(Inicio)



4. Aumente o disminuya el tiempo de cocción, si el necesario, presionando los botones **More/Less (Más/Menos)** respectivamente.



5. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado:Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo Microondas)
(modo Convección)
AUTO (Cocción automática)
190°C (Temperatura)

Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Gráfico de cocina para asar

Asado al horno automático	ASAR CARNE (ROAST MEAT) (900 a 2295 gr)	BAJO	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Coloque la carne sobre el estante, con el lado de la grasa hacia arriba. Oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** una vez, gire la perilla de acuerdo al peso, presione **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	ASAR POLLO (ROAST CHICKEN) (1350 a 2700 gr)	BAJO	Rocíe el estante con aceite vegetal en aerosol. Coloque el pollo sobre el estante, con el lado de la pechuga hacia arriba. Oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** dos veces, gire la perilla de acuerdo al peso, presione **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.
	CACEROLA (CASSEROLE) (1 a 2 cuartos de galón)	BAJO	Coloque la fuente en el estante Oprima **Power Level/ Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** tres veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**. Si el guiso es muy denso, utilice el botón **MORE (Más)**.
	PASTEL DE CARNE (MEATLOAF) (450 a 900 gr)	BAJO	Apisone la mezcla del pastel de carne en forma ovalada en un molde para pastel. Colóquelo sobre el estante, oprima **Power Level/Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** cuatro veces, oprima **Start/1Min+ (Inicio/ 1Min+)**.

Comentario

- **Recipientes** - Revuelva los recipientes en la mitad del tiempo.
- **Asar pollo** - Se debe drenar la grasa acumulada en el plato giratorio cuando da vuelta el pollo en la mitad del tiempo de cocción. Al final de la cocción, seque el exceso de grasa en el plato giratorio antes de retirar el pollo del horno.

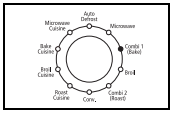
Funcionamiento

Cocción combinada

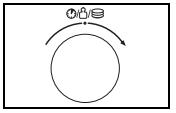
La función Cocción combinada le permite cambiar automáticamente entre la cocción de microondas y convección para alimentos que son húmedos además de crocantes y dorados. Este tipo de cocción es ideal para alimentos grandes que requieren un tiempo de cocción prolongado cuando se preparan en un horno de convección (como por ejemplo las tortas espesas, la carne asada grande y los pavos). Cuando cocine de manera combinada, utilice el estante de alambre más bajo para permitir que el aire circule completamente alrededor de la fuente.

Usar la función Combi1(Bake)

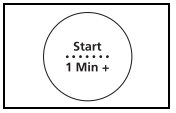
Con la función Combi1(Bake), el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Primero, coloque los alimentos en el centro del estante de alambre y cierre la puerta.



1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Combi1(Bake) (Combi1 (Horneado))**.
   Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Microondas)
   (modo Convección)
   180°c (Temperatura)



2. Seleccione un tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.
   Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Microondas)
   (modo Convección)
   (inicio)
   180°C (Temperatura)



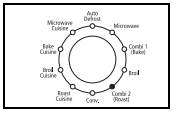
3. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
   Resultado:Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
   Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Microondas)
   (modo Convección)
   180°C (Temperatura)

   Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

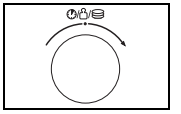
Modo	Nivel de potencia
Combi1(Bake)	Microondas (10%) + Convección (180°c)

Usar la función Combi2(Roast)

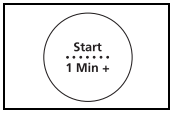
Con la función Combi2(Roast), el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.
Primero, coloque los alimentos en el centro del estante de alambre y cierre la puerta.



1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Combi2(Roast) (Combi2 (Asado))**.
   Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Microondas)
   (modo Convección)
   180°c (Temperatura)



2. Seleccione un tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.
   Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Microondas)
   (modo Convección)
   (inicio)
   180°c (Temperatura)



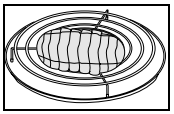
3. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
   Resultado:Los alimentos se cocinan de acuerdo con el ajuste preprogramado seleccionado.
   Aparecen las siguientes indicaciones:
   (modo Microondas)
   (modo Convección)
   180°c (Temperatura)

   Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Modo	Nivel de potencia
Combi2(Roast)	Microondas (30%) + Convección (180°c)

Funcionamiento

Seleccionar los accesorios



La cocción tradicional por convección no requiere ningún utensilio de cocina especial. Sin embargo, debe usar solo utensilios de cocina que usaría en su horno normal.

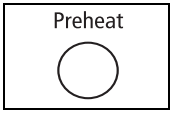
Los recipientes aptos para microondas, por lo general, no son adecuados para la cocción por convección, no utilice recipientes ni platos de plástico, tazas, ni toallas de papel, etc.

Si desea seleccionar un modo de cocción combinado (Combi1, Combi2, Broil o convección), use solo recipientes que sean aptos para microondas y para horno. Los recipientes o utensilios metálicos pueden dañar su horno.

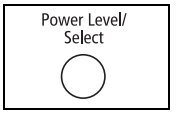
Para obtener más información sobre recipientes y utensilios adecuados, consulte la Guía de recipientes de cocina en página 28 .

Precalentar el horno

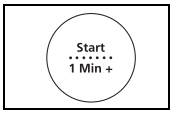
Para la cocción por convección, se recomienda que precaliente el horno a la temperatura adecuada antes de colocar los alimentos dentro de él. Cuando el horno alcanza la temperatura solicitada, se mantiene durante 10 minutos aproximadamente; luego se apaga automáticamente. Verifique que el elemento calentador esté en la posición correcta para el tipo de cocción que desea. Abra la puerta y coloque el estante de alambre y el plato giratorio.



1. Presione el botón **Preheat (Precalentar)**.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
(inicio)
230°C (temperatura)



2. Oprima el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** una vez o más para programar la temperatura.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
200°C (temperatura seleccionada)



3. Presione la perilla **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado:El horno se precalienta a la temperatura solicitada.
Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
200°C (temperatura seleccionada)

Funcionamiento

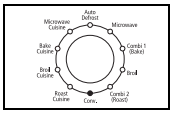
Cocinar por convección

El modo de convección le permite cocinar alimentos de la misma manera que en el horno tradicional. No se usa el modo de microondas. Puede ajustar la temperatura, según sea necesario, en un rango que varía de 40°C a 230°C en ocho niveles preseleccionados. Coloque el estante de alambre en el horno.

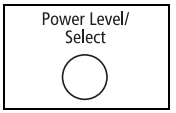
Si desea precalentar el horno, consulte página 16.

- Siempre use guantes para horno cuando toca los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener una mejor cocción y dorado, si usa el estante inferior.

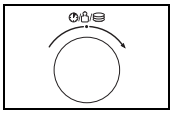
Verifique que el elemento calentador esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en su posición. Abra la puerta y coloque el recipiente sobre el plato giratorio.



1. Gire la **perilla de Control de cocción** a **Conv. (Convección)**.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
230°C (temperatura)

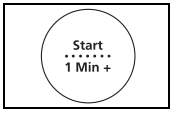


2. Oprima el botón **Power Level/Select (Nivel de potencia/ Seleccionar)** una vez o más para programar la temperatura.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
200°C (temperatura seleccionada)



3. Programe el tiempo de cocción girando la **perilla de disco**.
- El tiempo de Convección máximo es de 60 minutos.

Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
(inicio)
200°C (temperatura seleccionada)



4. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado:Comienza la cocción:
Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
200°C (temperatura seleccionada)

Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

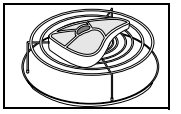
Puede verificar la temperatura en cualquier momento presionando el botón **Language (Idioma)**.

Asar a la plancha

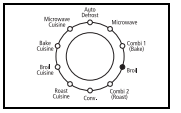
El modo Asar a la plancha le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar las microondas.

- Siempre use guantes para horno cuando toca los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
- Puede obtener mejores resultados de cocción y asado a la plancha, si usa el estante superior.

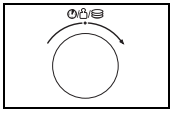
Verifique que el elemento calentador esté en la posición horizontal y que el estante adecuado esté en su posición.



1. Abra la puerta y coloque los alimento sobre el estante.

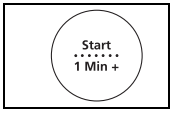


2. Gire la **perilla de Control de cocción** al símbolo de **Broil (Cocinar a la parrilla)**.
Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
230°C (temperatura)



3. Programe el tiempo de cocción a la parrilla girando la **perilla de disco**.
- El tiempo máximo de Cocción a la parrilla es de 60 minutos.

Resultado:Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
(Inicio)
230°C (temperatura)



4. Presione el botón **Start/1 Min+ (Inicio/1 Min+)**.
Resultado:Comienza la cocción a la parrilla:
Aparecen las siguientes indicaciones:
(modo convección)
230°C (temperatura)

Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y el "0" destellará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Bols y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica:** Usar para calentar o cocinar.
- **Recipiente dorador para microondas :** Úselo para dorar el exterior de alimentos pequeños como, por ejemplo, bistecs, costillas o panqueques. Siga las instrucciones proporcionadas con su recipiente dorador.
- **Envoltorio de plástico para microondas:** Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para que salga algo de vapor y evite colocarlo directamente sobre los alimentos.
- **Papel de cera:** Úselo como tapa para evitar que salpique.
- **Toallas y servilletas de papel:** Úselas para tapar y calentar durante períodos breves, absorben el exceso de humedad y evitan que salpique. No utilice toallas de papel reciclado, que pueden contener metal y producir un incendio.
- **Platos y tazas de papel :** Úselos para calentar durante períodos breves a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, que puede contener metal y producir un incendio.
- **Termómetros:** Use solo aquellos rotulados “Microwave Safe” (Aptos para microondas) y siga las instrucciones. Verifique los alimentos en varios lugares. Los termómetros convencionales pueden usarse una vez que se retiraron los alimentos del horno.

Uso limitado

- **Papel de aluminio:** Use tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción de áreas expuestas. Usar demasiado papel de aluminio puede dañar su horno, por lo tanto, tenga cuidado.
- **Cerámica, porcelana y cerámica de gres :** Úselas si están rotuladas “Microwave Safe”. Si no están rotuladas, pruébelas para asegurarse de que pueden usarse de manera segura. Nunca use recipientes con bordes metálicos.
- **Plástico:**Úselo solo si está rotulado “Microwave Safe”. Otros plásticos pueden derretirse.
- **Paja, mimbre y madera :** Úselos solo para calentar durante períodos breves, dado que son inflamables.

No recomendado

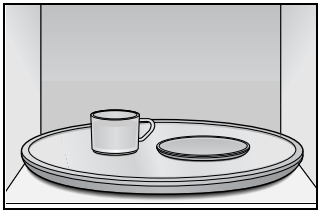
- **Frascos y botellas de vidrio:** El vidrio normal es demasiado delgado para usar en un microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel :** Estas constituyen un peligro de incendio, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en microondas.
- **Platos y tazas de Styrofoam :** Pueden derretirse y dejar un residuo nocivo en los alimentos.
- **Almacenamiento de plástico y recipientes para alimentos :** Los recipientes como, por ejemplo, tubos de margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal :** Estos pueden dañar su horno. Retire todos los metales antes de cocinar.

Instrucciones de cocción

Utensilios de prueba

Si no está seguro de si un recipiente es apto o no para microondas, puede realizar esta prueba:

1. Llene una taza medidora de vidrio con agua y colóquela dentro de su horno, junto al recipiente que desea probar.



2. Presione el botón **Start/1Min+** una vez para calentarlos durante un minuto a Potencia alta.

El agua debe estar caliente y el recipiente que está probando debe estar frío. Si el recipiente está caliente, entonces absorbe la energía de microondas y no es apto para usar en este horno.

Técnicas de cocción

Revolver

Revuelva alimentos como, por ejemplo, cazuelas y verduras mientras los cocina para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos en la parte exterior del recipiente absorben más energía y se calientan con mayor rapidez, por lo tanto, revuélvalos desde el exterior hasta el centro. El horno se apagará cuando usted abre la puerta para revolver sus alimentos.

Disposición

Disponga los alimentos de forma irregular como, por ejemplo, piezas de pollo o costillas, con las partes más gruesas y carnosas hacia el exterior del plato giratorio en donde reciben más energía de microondas. Para evitar el exceso de cocción, coloque las partes delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Proteger

Proteja los alimentos con tiras angostas de papel de aluminio para evitar el exceso de cocción. Las áreas que requieren protección son las alas-puntas de las aves, los extremos de las patas de aves y las esquinas de recipientes para hornear cuadrados. Use solo pequeñas cantidades de papel de aluminio. Cantidades más grandes pueden dañar su horno.

Dar vuelta

Dé vuelta los alimentos en la etapa intermedia de la cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es de especial importancia para productos grandes como, por ejemplo, carnes asadas.

Dejar reposar

Los alimentos cocidos en el microondas acumulan calor interno y continúan cocinándose durante algunos minutos después de que el horno se detiene. Deje que los alimentos reposen para completar la cocción, en especial aquellos alimentos como, por ejemplo, carnes asadas y verduras enteras. Las carnes asadas necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro sin cocinar en exceso las áreas exteriores. Todos los líquidos como, por ejemplo, la sopa o el chocolate caliente, deben agitarse o revolverse cuando finaliza la cocción. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando calienta alimentos para bebés, revuélvalos bien y controle la temperatura antes de servirlos.

Agregar humedad

La energía de microondas es atraída hacia las moléculas de agua. Los alimentos con un contenido de humedad irregular deben cubrirse o dejarse reposar de modo que el calor se disperse uniformemente. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Instrucciones de cocción

Sugerencias generales

- Los alimentos densos como, por ejemplo, papas, demoran más tiempo en calentarse que los alimentos más livianos. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- El alto y el tipo de recipiente de cocción que utiliza puede afectar el tiempo de cocción. Cuando hace una receta nueva, use el tiempo de cocción mínimo y verifique los alimentos de vez en cuando para evitar el exceso de cocción.
- Los alimentos con una piel o cáscara no porosa como, por ejemplo, papas, huevos o salchichas, deben pincharse para evitar que exploten.
- No se recomienda freír con aceite caliente o grasa. La grasa y el aceite pueden hervir de repente y causar quemaduras graves.
- Algunos ingredientes se calientan más rápido que otros. Por ejemplo, la jalea dentro de una donut se calentará más que la donut. Tenga esto en cuenta para evitar quemaduras.
- No se recomienda el enlatado casero en el horno de microondas porque todas las bacterias nocivas pueden no ser destruidas por el proceso de calentamiento del microondas.
- Si bien las microondas no calientan los recipientes de cocción, el calor con frecuencia se transfiere a los mismos. Siempre use apoyafuentes cuando retira alimentos del microondas e indique a los niños que hagan lo mismo.

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en un estante para asar apto para microondas en un recipiente también apto para microondas.
- Comience por la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Use tiras angostas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o áreas delgadas de carne.
- Verifique la temperatura en varios lugares antes de dejar que la carne repose el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son temperaturas de extracción. La temperatura de los alimentos subirá durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Asar bistec sin hueso (Roast beef boneless) Hasta 1,8kg	*Tiempo de cocción:* 8-11 min. / 454g a 46°C – Vuelta y vuelta 9-13 min. / 454g a 49°C – Término medio 10-15 min. / 454g a 63°C – Bien cocido Nivel de potencia: Alta(0) durante los primeros 5 min., luego Media(5).	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en el estante para asar. Cubra con papel de cera. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10 min.
Cerdo sin hueso o con hueso (Pork boneless or bone-in) Hasta 1,8kg	*Tiempo de cocción:* 11-15 min. / 454g a 71°C Bien cocido Nivel de potencia: Alta(0) durante los primeros 5 min., luego Media(5).	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en el estante para asar. Cubra con envoltorio de plástico ventilado. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar 10 min.
Tocino (Bacon) 2 a 6 rebanadas	*Tiempo de cocción:* 2 rebanadas: 1- 1 ¾ min. 4 rebanadas: 3- 3 ½ min. 6 rebanadas: 4 ½-5 ½ min. Nivel de potencia: Alta(0).	Disponga las rebanadas en el estante para asar o en un recipiente cubierto con toallas de papel. Cubra con toalla de papel. Cocine en microondas hasta que quede crujiente.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un estante para asar apto para microondas en un recipiente también apto para microondas.
- Cubra el ave con papel de cera para evitar que salpique.
- Use papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos, área de carne delgadas o áreas que comienzan a cocinarse en exceso.
- Verifique la temperatura en varios lugares antes de dejar que el ave repose el tiempo recomendado.

Alimentos	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero (Whole chicken) Hasta 1,8kg	*Tiempo de cocción:* 5-8 min. / 454g 77°C~82°C Nivel de potencia: Media alta (7)	Coloque el lado de la pechuga de pollo hacia abajo en el estante para asar. Cubra con papel de cera. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos salgan transparentes y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar 5-10 min.
Piezas de pollo (Chicken pieces) Hasta 680g	*Tiempo de cocción:* 5-8 min. / 454g 82°C carne roja 77°C carne blanca Nivel de potencia: Media alta (7)	Coloque el pollo con el lado del hueso hacia abajo en el recipiente, con las porciones más gruesas hacia la parte exterior del recipiente. Cubra con papel de cera. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que los jugos salgan transparentes y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar 5-10 min.

Guía para cocinar mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado en un estante para asar apto para microondas en un recipiente también apto para microondas.
- Use una tapa ajustada para cocinarlo al vapor. Una tapa más liviana de papel de cera o toalla de papel generará menos vapor.
- Para evitar cocinar en exceso el pescado, verifíquelo en el tiempo de cocción mínimo.

Alimentos	Tiempo de cocción / Nivel de potencia	Instrucciones
Bistecs (Steaks) Hasta 680g	*Tiempo de cocción:* 6-10 min. / 454g Nivel de potencia: Media alta (7).	Disponga los filetes en un recipiente para hornear, colocando las piezas delgadas debajo. Cubra con papel de cera. Si tienen más de ½ pulgada de espesor, délos vuelta y acomódelos en la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 min.
Filetes (Fillets) Hasta 680g	*Tiempo de cocción:* 3-7 min. / 454g Nivel de potencia: Media alta (7)	Disponga los filetes en un recipiente para hornear, colocando las piezas delgadas debajo. Cubra con papel de cera. Si tienen más de ½ pulgada de espesor, délos vuelta y acomódelos en la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se desmenuce fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 min.
Langostinos (Shrimp) Hasta 454g	*Tiempo de cocción:* 3-5 ½ min. / 454g Nivel de potencia: Media alta (7).	Disponga los langostinos en un recipiente para hornear sin superponerlos ni armar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 min.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine huevos con su cáscara y nunca caliente huevos duros en la cáscara; pueden explotar.
- Siempre pinche los huevos enteros para evitar que exploten.
- Cocine los huevos hasta que estén hechos; si se vuelven duros están cocidos en exceso.

Guías para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse justo antes de cocinarlas. Con frecuencia, no se requiere agua adicional. Si se cocinan verduras densas como, por ejemplo, papas, zanahorias y judías verdes, agregue ¼ de taza de agua aproximadamente.
- Las verduras pequeñas (zanahorias en rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las más grandes.
- Las verduras enteras como, por ejemplo, papas, calabaza pequeña o maíz en su mazorca, deben disponerse en un círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas.
  Se cocinarán de manera más uniforme si se las da vuelta en la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos del tallo mirando hacia el borde del recipiente y con las cabezas hacia el centro.
- Cuando cocina verduras cortadas, siempre cubra el recipiente con una tapa o envoltorio de plástico para microondas ventilado.
- A las verduras enteras y con cáscara como, por ejemplo, las papas, la calabaza, la berenjena, etc., se les debe pinchar la cáscara en varios puntos antes de cocinarlas para evitar que exploten.
- Para una cocción más uniforme, vuelva a acomodar las verduras enteras en la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo general, cuanto más densos son los alimentos, más prolongado es el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para que los alimentos y verduras densos y grandes terminen de cocinarse después de que se retiran del horno.) Una papa al horno puede permanecer en la mesada durante cinco minutos antes de que finalice la cocción, mientras que un recipiente de arvejas puede servirse de inmediato.

Guía de descongelamiento automático

- Siga las instrucciones a continuación cuando descongela diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Bistec asado, Cerdo (Roast beef, Pork)	1,133g ~2267g	Comience con los alimentos colocados con la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, dé vuelta los alimentos y proteja las partes que están calientes con tiras angostas de papel de aluminio.
Bistecs, Costillas, Pescado (Steaks, Chops, Fish)	226g ~1,360g	Después de cada etapa, vuelva a acomodar los alimentos. Si hay alguna parte del alimento caliente o descongelada, protéjala con trozos planos y angostos de papel de aluminio. Retire los alimentos que están casi descongelados. Déjelos reposar, cubiertos, durante 5 a 10 minutos.
Carne molida (Ground meat)	226g ~1,360g	Después de cada etapa, retire los alimentos que están casi descongelados. Déjelos reposar, cubiertos con aluminio, durante 5 a 10 minutos.
Pollo entero (Whole chicken)	1,133g ~2,721g	Retire los menudos antes de congelar aves. Comience descongelando con el lado de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, dé vuelta el pollo y proteja las partes que están calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, proteja nuevamente las partes que están calientes con tiras angostas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 30 a 60 minutos en la heladera.
Piezas de pollo (Chicken pieces)	226g~907g	Después de cada etapa, vuelva a acomodar o retire los alimentos que están casi descongelados. Deje reposar 10 a 20 minutos.

Notas

Verifique los alimentos cuando lo indica el horno. Después de la etapa final, pequeñas partes aún pueden estar con hielo, déjelas reposar para continuar el descongelamiento.

Proteger las carnes asadas y bistecs con pequeños trozos de aluminio evita que los bordes de cocinen antes que el centro del alimento que se descongeló. Use tiras uniformes, planas y angostas de papel de aluminio para cubrir los bordes y partes más delgadas del alimento.

Instrucciones de cocción

Recetas

Guiso de bistec y cebada

680g bistec en cubos para guiso, cortado en trozos de ½ pulgada
½ taza de cebollas picadas
2 cucharadas de harina común
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 lata de caldo para bistec (389g~411g)
2 zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de ½ pulgada (aproximadamente 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharada de pimienta
1 pkg. (255g~283g) arvejas congeladas, descongeladas

1. En un recipiente de 2 cuartos, coloque el bistec, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en potencia Alta de 6 a 8 minutos hasta que el bistec no esté rosado, revolviendo una vez.
2. Revuelva el caldo para bistec, zanahorias, cebada, hoja de laurel y pimienta. Cubra con una tapa. Cocine en potencia Media durante 1 a 1 ½ horas hasta que las zanahorias y el bistec estén tiernos, revolviendo 2 a 3 veces.
3. Revuelva las arvejas. Cubra con una tapa. Cocine a potencia Media durante 10 minutos. Deje reposar 10 minutos. Retire la hoja de laurel antes de servir.

Rinde 6 porciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de manteca o margarina
¼ de taza de cebollas picadas
1 ½ cucharada de harina
½ cucharada de sal
¼ cucharada de mostaza seca
1/8 cucharada de pimienta
1 ½ tazas de leche
¼ de taza de pimiento rojo picado
226g (2 tazas de queso cheddar, rallado
1 pkg. (255g~283g) brócoli picado congelado, descongelado
4 tazas de pasta en forma de espiral cocida (226g seco)

1. En un recipiente de 2 cuartos, cocine manteca y cebolla en potencia Alta durante 1 a 2 minutos hasta que la cebolla esté blanda, revolviendo una vez.
2. Agregue harina, sal, mostaza y pimienta; mezcle bien. Cocine en potencia Alta durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Revuelva la leche hasta que quede uniforme.
3. Revuelva la pimienta roja. Cocine en potencia Alta durante 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente, revolviendo dos veces. Revuelva el queso hasta que se funda.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en potencia Alta durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente bien, revolviendo una vez. Revuelva antes de servir.

Rinde 6 porciones.

Instrucciones de cocción

Recetas

Ensalada de papas caliente

907g papas rojas pequeñas, cortadas en trozos de 12,7mm
4 rebanadas de tocino (crudo), cortadas en trozos de 12,7mm
¼ de taza de cebollas picadas
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de sal
1 cucharada de harina
½ cuchara de semillas de apio
1/8 cucharada de pimienta
2 ½ cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En un recipiente de 2 cuartos, combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en potencia Alta hasta que las papas estén tiernas (7 a 10 min.); revuelva dos veces. Drene y aparte para enfriar ligeramente.
2. En un bol mediano, cocine el tocino en potencia Alta hasta que esté crujiente (2½ a 3½ min.); revuelva una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Reserve 1 cucharada de la grasa.
3. Combine la grasa y la cebolla. Cubra con un envoltorio de plástico; dé vuelta una esquina para ventilar vapor. Cocine en potencia Alta hasta que estén tiernos (1½-2½ min.); revuelva una vez.
4. Revuelva el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en potencia Alta hasta que la mezcla hierva (30 a 40 seg.). Revuelva el vinagre y la ½ taza de agua. Cocine en potencia Alta hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 min.); revuelva una vez. Agregue el tocino para aderezar. Vierta el aderezo sobre las papas. Revuelva bien.

Rinde 6 porciones.

Sopa de frijoles negros

1 de taza de cebollas picadas
1 diente de ajo, molido
2 latas (de 424g cada una) de frijoles negros, drenados
1 lata (396g~453g) de tomates guisados, picados
1 lata (389g~411g) de caldo de pollo
1 lata (198g~240g) de maíz
1 lata (113g) de chili verde picado
1 a 2 cucharadas de comino molido o a gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en un recipiente de 3 cuartos. Cubra con una tapa. Cocine en potencia Alta durante 2 a 4 minutos hasta que esté tierno.
2. Agregue una lata de frijoles, frijoles pisados con un tenedor. Agregue el resto de los ingredientes; mezcle bien.
3. Cocine destapado, en potencia Alta durante 10 minutos; revuelva. Reduzca la potencia a Media y cocine durante 5 minutos. Revuelva antes de servir.

Rinde aproximadamente 2 cuartos.

Instrucciones de cocción

Guía para hornear por convección

- Siempre use el estante corto para hornear por convección. Retire todos los estantes del horno cuando utiliza la función microondas.
- Precaliente el horno para hornear por convección.

Alimentos	Tiempo de cocción	Procedimiento
PANES (BREADS) LEVADURA (YEAST) RÁPIDO (QUICK)	Recipiente: Recipiente para pan de vidrio o metal Temperatura : 180°C Tiempo : 40-50 min. Recipiente: Recipiente para pan de vidrio o metal Temperatura : 180°C Tiempo : 45-55 min.	Proteja la parte superior del pan con papel aluminio si se pone demasiado oscura durante el horneado. Enfríe 10 minutos antes de cortar. Enfríe en un estante 15 minutos antes de retirar del recipiente.
PANECILLOS (BISCUITS)	Recipiente: Recipiente para pizza redondo o de metal de 228mm Temperatura : 190°C Tiempo : 11-15 min.	Enmanteque el recipiente. Retire de inmediato del recipiente cuando está cocido.
PASTEL (CAKE) ANGEL (ANGEL FOOD) PIEZA (BUNDT) EN CAPAS (LAYER)	Recipiente: Recipiente tubular de metal Temperatura : 180°C Tiempo : 40-45 min. Recipiente: Recipiente Bundt de 12 tazas Temperatura : 180°C Tiempo : 40-45 min. Recipiente: redondo o cuadrado de 203~228mm Temperatura : 180°C Tiempo : 32-37 min.	No enmanteque el recipiente. Coloque al revés (sobre una botella de cuello angosto) durante 1 ½ horas para enfriar antes de retirar del recipiente. Enmanteque el recipiente. Retire del recipiente después de 10 a 15 minutos de tiempo de reposo. Enmanteque el recipiente. La torta está hecha cuando al introducir un pallilo sale limpio.
GALLETAS (COOKIES) EN PLANCHA CALIENTE (DROP) EN BARRA (BAR)	Recipiente: Recipiente para pizza redondo. Temperatura : 180°C Tiempo : 10-12 min. Recipiente: recipiente redondo o cuadrado de 203mm o 228mm Temperatura : 180°C Tiempo : 25-30 min.	Coloque la masa en un recipiente sin enmantecar. Retire del horno cuando los centros de las galletas todavía están blandos. Deje reposar en un recipiente 1 minuto antes de retirar al estante de enfriamiento. Enmanteque el recipiente. Retire del horno cuando el pallilo colocado entre el borde y el centro sale limpio.
MEZCLA PARA PASTEL / MUFFINS (CUPCAKES / MUFFINS)	Recipiente: Recipiente para magdalenas de seis porciones Temperatura : 180°C Tiempo : 10-12 min.	Enmanteque los recipientes o use forros de papel. Están hechas cuando el pallilo sale limpio.
PASTELES (PIES)	Recipiente: Recipiente para pasteles de metal o vidrio. Temperatura : 180°C Tiempo : 45-55 min.	Retire del horno cuando el relleno está listo y la corteza dorada.
BOLLOS (ROLLS)	Recipiente: Recipiente redondo de 203~228mm o recipiente para pizza de 304mm. Temperatura : 190°C Tiempo : 15-19 min.	Retire del recipiente de inmediato.

Instrucciones de cocción

Guía para asar a la plancha

- Siempre use el estante alto que fue rociado con aceite vegetal en aerosol. Coloque el estante sobre el plato giratorio de vidrio. Coloque los alimentos directamente sobre el estante.
- Se pueden pincelar los alimentos con manteca o marinada si se desea.

Alimentos	Tiempo de cocción	Procedimiento
BISTEC (BEEF) Bistecs (Steaks) Hamburguesas (Hamburgers)	*Tiempo de asado a la plancha* : 15-17 min.- Vuelta y vuelta 19-21 min.- Término medio 22-24 min.- Bien cocido *Tiempo de asado a la plancha* : 14-16 min.- Vuelta y vuelta 18-20 min.- Término medio 21-23 min.- Bien cocido	Coloque el bistec directamente sobre el estante alto. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción.
CERDO (PORK) Costillas de cerdo (Pork chops) Filete de jamón (Ham steaks)	*Tiempo de asado a la plancha* : 21-23 min.- Bien cocido *Tiempo de asado a la plancha* : 17-19 min.- Bien cocido	
AVES (POULTRY) Piezas de pollo (Chicken pieces)	*Tiempo de asado a la plancha* : 35-40 min.- Bien cocido	Coloque las piezas de pollo directamente sobre el estante alto. Las piezas de pollo como, por ejemplo, la pechuga con hueso, pueden demorar más tiempo para estar totalmente cocidas que las piezas más pequeñas. Dé vuelta el pollo en la mitad del tiempo de cocción.
PESCADOS (FISH) Fino, Densamente (Steaks, thick fillets) Filetes delgados (menos de 12,7mm de espesor) (Thin fillets (less than 12.7mm thicks)	*Tiempo de asado a la plancha* ::11-13 min. *Tiempo de asado a la plancha* : 5-6 min.	Coloque el pescado directamente sobre el estante alto. Ase a la plancha hasta que el pescado se desmenuce. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción. Coloque el pescado directamente sobre el estante alto. Ase a la plancha hasta que el pescado se desmenuce. Dé vuelta en la mitad del tiempo de cocción.
TAPAS (APPETIZERS) Snacks sin tapa (Open face snacks)	*Tiempo de asado a la plancha* : 6-8 min.	Coloque las tapas sobre una plancha de cocción redonda que debe colocarse directamente sobre el estante. Ase a la plancha hasta que estén doradas y burbujeantes.

Instrucciones de cocción

Guía de cocción en combinación

- Cuando asa carnes o aves, coloque la carne directamente sobre el estante bajo, que fue colocado sobre el plato giratorio de vidrio y rociado con aceite de cocción vegetal.
- Cuando usa el modo de cocción Combinación, multiplique el peso de la carne por los minutos por las libras, factor en la tabla a continuación. Después de la mitad del tiempo de cocción, dé vuelta la carne, retire la grasa acumulada, vuelva a colocar en el horno y presione Start.
- Las temperaturas indicadas a continuación son temperaturas de extracción. La carne continúa cocinándose después de la extracción del horno y las temperaturas aumentarán.

Alimentos	Tiempo de cocción	Procedimiento
BISTEC (BEEF) Carnes asadas (Roasts)	*Tiempo de asado:* 13-15 min. / 454g a 46°C– Vuelta y vuelta 15-17 min. / 454g a 51°C– Término medio 17-19 min./454g a 62~65°C-Bien cocido	Coloque los alimentos directamente sobre el estante bajo que fue rociado con aceite de cocción vegetal.
AVES (POULTRY) Pollo entero (Whole chicken)	*Tiempo de asado:* 12-17 min. / 454g a 76°C– carne blanca 185°F-carne roja	
CERDO (PORK) Carne asada deshuesada (Boneless roast) Jamón ahumado (Smoked ham)	*Tiempo de asado:* 23-26 min./454g a 71°C *Tiempo de asado:* 12-15 min./454g a 54°C	
RECIPIENTE (CASSEROLE)	*Tiempo de horneado:* 35-40 min.	Coloque el recipiente en el estante bajo. Cocine en una combinación de 176°C hasta que se caliente.

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno de microondas, las microondas deben poder penetrar los alimentos, sin ser reflejadas ni absorbidas por el recipiente utilizado.
Se debe tener cuidado cuando selecciona el utensilio de cocina. Si el utensilio está rotulado como apto para microondas, no debe preocuparse.
La siguiente tabla indica los diversos tipos de utensilios de cocina y detalla por qué y cómo deben usarse en un horno de microondas.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Puede usarse en pequeñas cantidades para proteger áreas del exceso de cocción. Se puede provocar la formación de arcos si el aluminio está demasiado cerca de la pared del horno o si se usa demasiada cantidad.
Plato dorador	✓	No lo precaliente más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro		La porcelana, la cerámica, la vajilla de barro esmaltada y la porcelana fina, por lo general, son adecuadas, a menos que estén decoradas con un borde de metal.
Poliéster desechable **Recipientes de cartón**		Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida		
• Tazas de poliestireno		Se puede usar para calentar alimentos. El recalentamiento puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o diario		Puede incendiarse.
• Papel reciclado o bordes de metal		Puede provocar la formación de arcos.
Recipientes de vidrio		
• Recipientes horno a la mesa		Pueden usarse, a menos que estén decoradas con un borde de metal.
• Recipientes de vidrio fino		Se puede usar para calentar alimentos o líquidos. El vidrio delicado puede romperse o rajarse si se caliente de repente.
• Jarras de vidrio		Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.
Metal		
• Recipientes • Precintos de bolsas para freezer		Pueden provocar la formación de arcos o incendios.
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina		Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También absorben el exceso de humedad.
• Papel reciclado		Puede provocar la formación de arcos.
Plástico		
• Envases		Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plástico de melamina.
• Film transparente		Se puede usar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado cuando retira el film dado que puede salir vapor caliente.
• Bolsas para freezer		Solo si se puede hervir o es apto para horno. No debe estar hermético. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel de cera o apto para grasas		Se puede usar para retener la humedad y evitar que salpique.

✓:Recomendado
✓✗:Tenga cuidado
✗:Inseguro

Apéndice

Guía de solución de problemas

Antes de llamar al técnico de servicio de su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

La pantalla del horno y el horno no funcionan.

- Introduzca correctamente el enchufe en un tomacorriente a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos, luego enchúfelo nuevamente.
- Reajuste el interruptor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro electrodoméstico en el tomacorriente; si el otro electrodoméstico no funciona, llame a un electricista calificado para que lo repare.
- Enchufe el horno en otro tomacorriente.

La pantalla del horno funciona, pero la potencia no arranca.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Verifique para ver si el material del envase u otro material está adherido al sello de la puerta.
- Verifique si la puerta está dañada.
- Presione **Cancel (Cancelar)** dos veces y vuelva a ingresar todas las instrucciones de cocción.

La potencia disminuye antes de que el tiempo programado finalice.

- Si no hubo un corte de energía eléctrica, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos, luego enchúfelo nuevamente.
  Reajuste el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste el interruptor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se cocinan demasiado lento.

- Asegúrese de que el horno esté en su línea de circuito de 20 amp.
  Hacer funcionar otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída de voltaje. Si es necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Observa chispas o formación de arcos.

- Retire los utensilios metálicos, utensilios de cocina o precintos de metal. Si usa papel de aluminio, use solo tiras angostas y deje como mínimo una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se adhiere.

- Limpie el plato giratorio, el aro de rodillo y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro de rodillo estén ubicados correctamente.

Usar su microondas provoca interferencia de radio y televisión.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños como, por ejemplo, los secadores de pelo. Mueva su microondas más lejos de otros electrodomésticos como su televisor o radio.

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior del horno limpio. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione con menos eficiencia.
- Limpie los derrames de inmediato. Use un paño húmedo y jabón suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a desprender las partículas de alimentos horneados o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un recipiente de vidrio medidor de cuatro tazas en potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de vidrio del horno cuando limpia el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua caliente o en el lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño húmedo. Seque con un paño suave. Para evitar daños en las piezas operativas del horno, no permita que el agua se introduzca en las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con jabón muy suave y agua. Asegúrese de usar un paño suave para evitar rayaduras.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, séquelo con un paño suave. El vapor puede acumularse cuando hace funcionar al horno en alta humedad y de ninguna manera indica una pérdida de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sin alimentos en su interior; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Tal vez desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no se lo utiliza para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Apéndice

Especificaciones

Número de modelo	AFC139STE
Cavidad del horno	1,3 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia
Temporizador	99 minutos
Fuente de alimentación	120 V, ca, 60 Hz
Salida de potencia	950 Watts (MWO)
Consumo de potencia	1450 Watts (MWO) 1600 Watts (Convección)
Dimensiones externas	556(Ancho) X 557(Alto) X 324(Profundidad) mm
Dimensiones de la cavidad del horno	369 (Ancho) X 391,7(Alto) X 252(Profundidad) mm
Peso neto/bruto	28/34 Kg

nota

nota

ELECTRONICS

Tel : 800-7267

www.samsung-.latin.com

"Si tiene alguna pregunta o comentario referente
a nuestros productos, por favor contacte con
nuestro Servicio de Atención al Cliente"

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Tailandia